

A tavalyi díjazott receptek

FŐDÍJ

MOLNÁR JÁNOS ÉS CSALÁDJA – KECEL

Főzőmester: Molnár János

Főzők: Molnárné Ritter Erzsébet, dr. Molnár Andrea, ifj. Molnár János

Vegyeshal-pörkölt

Hozzávalók (25 főre):
8 kg hal (1-1 db harcsa, ponty, angolna), 12 db nagy fej vöröshagyma, 3-4 szelet füstölt szalonna, 8

kanál édes törött paprika, 8 liter víz,

Leírás
A füstölt szalonnát zsírára

sütjük, a vöröshagymát apróra vágjuk, a szalonna zsírában aranyszínűre dinszteljük. Belekeverünk 8 kanál édes törött paprikát,

és felengedjük 8 liter hideg vízzel. Két órán át hagyjuk így lefedve lassú tűzön főni. Ezalatt a megtisztított, megmosott halakat feldaraboljuk és lesózzuk, majd állni hagyjuk. Két óra elteltével a hagyma teljesen szétfő. A halakat hozzáadjuk, és fedő nélkül további 15-20 percig főzzük, közben ízlés szerint fűszerezzük. Kapros-túrós galuskával tálaljuk.



Töltött haltekercs

Hozzávalók:
1 kg halfilé, 20 dkg darált halhús, 2 db tojás, 1 db zsemle, só, bors, törött paprika, vöröshagyma, olaj, panírozáshoz liszt,

tojás, zsemlemorzsza

Leírás
A halfiléből téglalap alakú szeleteket vágunk, enyhén sózzuk, borsozzuk őket. A

töltelékhez a vöröshagymát zsiradékon megfonnyasztjuk, a darált halhúst rápirítjuk, sóval, borssal, paprikával fűszerezzük, hozzáadjuk a két egész tojást, valamint az áztatott zsemlet. A hozzávalókat jól összedolgozzuk, hűlni hagyjuk. A tölteléket

egyenletesen elosztjuk a hal-szeleteken, felgöngyöljük őket, hústúvel áttűzzük, majd lisztbe, tojásba és zsemlemorzsába forgatjuk a tekercseket. Forró olajban kisütjük. Szalmaburgonyával és ecetes paprikasalátával tálaljuk.

ÍNYES MESTER – LEGMAGASABB SZAKMAI DÍJ



TISZACSEGEI HAGYOMÁNYŐRZŐ NÉPTÁNC EGYESÜLET – TISZACSEGE

Főzőmester: Bagdiné Elekes Katalin

Főzők: Kapus Istvánné, Fekete Jánosné, Szalontai Jánosné, Nagy Istvánné

Csegei harcsapaprikás kapros túrós körítéssel

Hozzávalók (10 főre):
2 kg harcsafilé, 20 dkg füstölt szalonna, őrölt kalocsai pirospaprika, 60 dkg házi tehéntúró, 2 evőkanál zsír, ízlés szerint vöröshagyma, paprika, paradicsom, só, bors

Köret: házilag gyúrt csuszatészta, túró, tejföl, kapor

Leírás
A harcsafilét kockákra vágjuk, besózzuk, kb. 1 órát állni hagyjuk. A kockákra vá-

gott füstölt szalonnát megpirítjuk, rátesszük a vöröshagymát, a karikára vágott zöldb paprikát, paradicsomot, valamint az őrölt paprikát. Néhány percig kevergetjük, majd rátesszük a halat, és felöntjük vízzel.

Lassú tűzön fél órát főzzük. Közben a csuszatészta kifőzzük, túróval, tejföllel, kaporral, szalonnatepertővel díszítjük, és a kiszedett harcsapaprikás mellé tesszük. Hozzá száraz vörösbort kínálunk.

Hortobágyi bivalypaprikás „macskanadrággal”

Hozzávalók (5 főre):
1,5 kg bivalylábszár, 20 dkg füstölt szalonna, őrölt kalocsai pirospaprika, só, bors, kevés kömény, vörösbors, babérlevél, fokhagyma, vöröshagyma, Erős Pista Köret: 4 db tojás, liszt (amennyit a tojás felvesz), vöröshagyma, só

Leírás
A bivalyhúst nem túl apró kockákra vágjuk. A vöröshagymát a füstölt szalonna kisült zsírában megpirítjuk, elkeverjük benne az őrölt pirospaprikát, hozzáadjuk a húst, majd néhány percnyi pirítás után felengedjük kevés vízzel. Ízesítjük

sóval, borssal, kevés köménnyel, és egy kevés Erős Pistát is adunk hozzá. Az egészet jó puhára főzzük. Ha kedvünk tartja, megvadtítjuk egy kis vörösborral, egész babérrel és zúzott fokhagymával. Macskanadrág: 4 tojásos frissen gyúrt tésztát nagy

lyukú reszelőn lereszelünk, füstölt szalonna zsírában megpirítunk, kevés vöröshagymát is vágunk rá, sózzuk, és annyi vízzel felengedjük, hogy a tészta puhára főjön. Tetejére vágott petrezselymet hintünk, és a megmaradt töpörtyűvel díszítjük.



KACSKA TEAM

Főzőmester:
Haris László, Kacska József

Őrjegi pulykakaspörkölt rókagombával

Hozzávalók (10 főre):
6 kg pulykakakas, 60 dkg vöröshagyma, 4 gerezd fokhagyma, 3 db piritaminpaprika, 2 db paradicsom, 3 ek. őrölt paprika, só, bors, 1/4 kg zsír, 1/2 kg rókagomba

Leírás
A zsírban megfonnyasztom az összevágott vöröshagymát, felöntöm 2-2,5 liter vízzel. Miután felforrt, beleteszem a húst. Ismételt forrás után az apró kockákra vágott paprikát, paradicsomot, a zúzott fokhagymát és a fűszereket is hozzáadom. Fél órával az étel elkészülte előtt belerakom az őrölt paprikát és a rókagombát.

Sültpaprika-kréMLEVES

Hozzávalók (10 főre):
10 db kápia paprika, 2 liter zöldségleves, 5 db vöröshagyma, 5 gerezd fokhagyma, 5 evőkanál joghurt, 5 evőkanál

olívaolaj, őrölt paprika, só, bors, kolbász

Leírás
A paprikát forró sütőben kb. 30 percig sütjük, közben forgatjuk. Egy tálba tesszük, 10 percre befedjük, így könnyebb a héját lehúzni. A magokat kiszedjük, és csíkokra vágjuk a paprikát. A vöröshagymát apróra szeleteljük, az olívaolajon megdinszteljük, majd a fokhagymát is belenyomjuk. Kevés ideig még pirítjuk, hogy kiadja az ízét, ezután pedig felöntjük a levest. Amikor forni kezd, beletesszük a paprikát, megfűszerezük sóval, borssal. A joghurtot is hozzáadjuk, majd botmixerrel a hozzávalókat pépesítjük. Ezt követően 2 evőkanál őrölt paprikát keverünk a leveshez, és még egyet forralunk rajta. Tálaláskor kolbászcsíkokat teszünk bele.

PESTLŐRINCI PÁLINKÁSOK – BUDAPEST

Főzőmester: Dorogi Pál, Dorogi Zsolt, Faragó Zoltán
Főzők: Kovács Ferenc, Kovács Miklós, Dakó Viktor, Nagy Melinda, Hozleiter Ákos, Vajda Gábor

Marhának pofahúsából készített pörkölt, annak füstölt nyelvél és szegfűgombával gazdagítva, lapcsánkával és házi csalamádéval

Hozzávalók (10 főre):
Marhapofa 2 kg, füstölt marhanyelv 0,6 kg, szegfűgomba 0,3 kg, vöröshagyma 0,5 kg, fokhagyma 0,05 kg, kalocsai őrölt fűszerpaprika, só 0,03 kg, fekete bors 0,02 kg, paradicsom 0,3kg, paprika 0,3 kg, füstölt szalonna 0,3 kg, száraz vörösbors, őrölt kömény, sárgarépa, fehérrepa
Köret: burgonya 2 kg, liszt 0,6 kg, tojás 4 db, só 0,02 kg, bors 0,02 kg, fokhagyma 0,02 kg, petrezselyemzöld 0,5 csokor, olaj 1 l

Leírás
A füstölt marhanyelvet külön vízben felrakjuk főni egy kevés zöldség (sárgarépa, fehérrepa, vöröshagyma, fokhagyma) hozzáadásával, és ízesítjük sóval, egész fekete borssal. Eközben egy másik bográcsban elkezdjük a pörköltet felkészíteni. Kiolvastjuk a füstölt szalonnát, majd hozzáadjuk a tisztított, apróra vágott vöröshagymát, és üvegesre pirítjuk. Hozzáadjuk a

kis kockákra vágott paradicsomot és paprikát, enyhén megsózzuk. Amikor zsírára pirul, hozzáadjuk a tisztított összekockázott marhapofahúst, fűszerezük őrölt fekete borssal, őrölt köménnyel, zúzott fokhagymával, és így pároljuk tovább. Időnként a marhanyelv főzőlevéből hozzáöntünk. Ha a marhanyelv puhára főtt, még forrón eltávolítjuk az érdes bőrt, és összekockázzuk akkorára, amekkora a pörkölt-hús. Amikor a hús ¾-ig megpuhult, száraz vörösbort öntünk hozzá, majd beletesszük a megmosott szegfűgombát, elkeverjük, és megszórkjuk a tetejét kalocsai fűszerpaprikával. Hagyjuk beforrni. Ha már a pörkölt-hús teljesen puha, hozzákeverjük az összekockázott marhanyelvet, és pár perc alatt összerottyantjuk.

Köret: a megtisztított, megmosott burgonyát lereszeljük, és a többi hozzávalóval jól összedolgozzuk. Pogácsákat szaggatunk belőle, majd forró olajon piros ropogósra sütjük.

EMŐDI PINCEGAZDÁK EGYESÜLETE – EMŐD

Főzőmester: Poráczi András
Főzők: Poráczi Szilvia, Poráczi Kiné Laczkó Éva, Borisz András,

Borisz Andrásné

Bükkaljai bikabokás babgulyás

Hozzávalók (10 főre):
3 kg bikaboka, 2 kg sertésköröm, 3 kg sertéslapocka, 2 kg vajbáb, 70 dkg füstölt szalonna, 30 dkg házi kolbász, 2 db vöröshagyma, 1 fej fokhagyma, t. v. paprika, paradicsom, tárkony, kömény, majoránna, babérlevél, só, bors, liszt, olaj

Leírás
A bikabokát a sertéskörömmel feltesszük vízbe főni. A főzőlebe 2 babérlevelet és 2 fej vöröshagymát, 1 fej fokhagymát rakunk. A 3x3 cm-es kockára vágott húsból pörköltalapot készítünk. Amikor a hús leválik a körömről, kicsontozzuk, a csontról leszedett húst a pörköltbe tesszük, és együtt főzzük tovább. A főzőlehez adjuk a beáztatott babot, és addig főzzük, míg puha nem lesz. Hozzáöntjük a pörköltalapot és paprikás-fokhagymás rántással berántjuk. Tárkonnyal megszórkjuk.

ECCOFOOD KFT. – DUNAPATAJ

Főzőmester:
Bévádi Pál, Kollár Gyula

Galambgulyás füstölt kamutbúzával

Hozzávalók (10 főre):
2 pár galamb, 2 fej vöröshagyma, 5 dkg fűszerpaprika, 2 db paradicsom, 2 db paprika, 1 kg vegyes zöldség, 30 dkg kamutbúza, 3 gerezd fokhagyma, 10 dkg zsír, 10 dkg vaj, petrezselyemzöld, só és tejföl ízlés szerint

Leírás
A megtisztított galambokat felbontjuk, darabokra vágjuk. Zsíron a vöröshagymát üvegesre fonnyasztjuk, hozzáadjuk a galambhúst. Meghintjük fűszerpaprikával, sóval, és egy kicsit pároljuk. Adunk hozzá friss paradicsomot, paprikát, majd felengedjük vízzel. Vegyes zöldséget vajon lehúztatunk, amit a leveshez adunk, majd készre főzzük. A kamutbúzát megmossuk, és kb. 4-5 órán át áztatjuk. Ezután vízbe tesszük, megsózzuk, és kevés fokhagymával, vöröshagymával roppanósra főzzük. A megfőtt búzát rácsra tesszük, házi füstölőn bükkfaforgácson enyhén megfűstöljük. Az elkészült levest meghintjük friss petrezselyemmel, a búzát hozzáadjuk, és tejföllel kínáljuk.

ARANYBOGRÁCS DÍJASOK